

Rezept

Hagebuttensenf mit Wildkräutern

Ein Rezept von Hagebuttensenf mit Wildkräutern, am 20.12.2025

Zutaten

700 g Hagebutten

5 Stängel Pimpinelle

2 kleine Orangen

2-3 TL Ackersenfsamen

2-3 EL Essig (z. B. Weißweinessig)

5 Stängel Gundelrebe

4 Stängel Quendel

30 g Senfpulver

50 g brauner Zucker

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (à 100 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Die Hagebutten waschen und in einem Sieb abtropfen lassen, die Blüten- und Stielansätze abschneiden. Die Früchte mit 350 ml Wasser in einen Topf geben und zugedeckt in ca. 30 Min. weich kochen. Anschließend durch die Flotte Lotte oder ein feines Sieb streichen.
2. Die Wildkräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Den Saft der Orangen auspressen und mit Senfpulver, Ackersenfsamen, Zucker, Essig und Salz verrühren.
3. Das Hagebuttenmark mit der Orangenmischung und den Kräutern in einem Topf unter Röhren 1-2 Min. kochen. Sofort in die kleinen Schraubgläser füllen und verschließen. Der Hagebuttensenf hält sich im Kühlschrank ca. 4 Monate.